

## 山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性

## Dishes with Pulses and Potatoes in Yamaguchi Prefecture and their Regional Characteristics

神田知子\* 安藤真美\* 五島淑子\*\* 櫻井菜穂子\*\*\* 花井玲子\*\*\*  
 (Tomoko Koda) (Mami Ando) (Yoshiko Goto) (Nahoko Sakurai) (Reiko Hanai)

A survey by questionnaire and interview was conducted on dishes using pulses and potatoes in two areas of Yamaguchi Prefecture: Ato, a rural town in the mountainous region, and Sanyo, a residential town in the seaside region.

An average of 6.4 kinds of pulses and potatoes were grown in kitchen gardens in Ato, while the equivalent figure was 2.8 kinds in Sanyo. Secondary processed food like *kinako*, *tofu* and *konnyaku* were also made in Ato. A wider range of dishes using home-grown pulses and potatoes was seen in Ato than in Sanyo. However, the variety of dishes using pulses and potatoes seen in Sanyo was still wide, especially dishes using potatoes and tofu. More dishes related to annual events were eaten in Ato than in Sanyo. The ingredients and recipes of local dishes using the pulses, *Kencho* and *Itoko-ni*, were different between these two regions.

キーワード：豆類 pulses；いも類 potatoes；郷土料理 local dish；山口県 Yamaguchi Prefecture

## 緒言

日本全国にはそれぞれの地域で特徴的な郷土料理があり、地域の風土や産物を反映した日常食や行事食として伝承されている。2000年に発表された食生活指針（平成12年3月、農林水産省・厚生省・文部省決定）の中でも、“地域の産物や旬の素材を使うとともに、行事食を取り入れながら、自然の恵みや四季の変化を楽しみましょう。”とうたわれているように、地域食材や郷土料理の重要性が見直されている。一方、今日、核家族化や食の簡便化などから失われつつある料理も少なくない。また、主にマスメディアによる情報から特定の食材が流行したり、郷土料理にも新たな食材や調理法が加えられたりして、各家庭における食卓は変化し続けている。

このような背景のもとで日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」が行われ、平成13・14年度は「豆類・いも類利用の地域特性」について研究が行われた。豆類・いも類は日本で古来より栽培、食されてきたものであり、料理素材としてではなくそれらを利用して作る発酵食品も日本人の食生活に欠かせない重要な食品である。豆類・いも類の利用の状況を明らかにすることは、各地域で形成される調理文化の特徴を明らかにする上で、大変意義深いことである。

本稿は、その調査の一環であり、山口県では山間部（阿武郡阿東町）と海岸部（厚狭郡山陽町）の2つの調査地域を選び、調査を実施した。山口県の郷土料理のうち、豆類を用いた調理の「けんちょう」「いとこ煮」「だきずし・唐ずし」については、概要をすでに報告した<sup>1)</sup>。

本稿の目的は、豆類・いも類の自家栽培の有無、調理法、行事との関連からその地域的な特徴を明らかにすることである。また、「けんちょう」「いとこ煮」について、材料と作り方の特徴について検討を加えたので報告する。

\* 山口県立大学生生活科学部  
 (Faculty of Human Life Science, Yamaguchi Prefectural University)

\*\* 山口大学教育学部  
 (Faculty of Education, Yamaguchi University)

\*\*\* 宇部フロンティア大学短期大学部  
 (Ube Frontier College)

## 山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性

## 調査方法

## 1. 調査時期と方法

調査時期は2001年11月、方法はアンケート用紙を用い、留め置き法で実施した。アンケートの内容は、豆類・いも類の入手方法、料理・加工品の入手方法、食べる時期等である。過去数年から数十年前には存在していたという料理も記録しておく必要があると考え、アンケートには「かつては作ったが今は作らなくなった」という料理も記入していただいた。

さらに豆類を用いた料理「けんちょう」「いとこ煮」は、山口県の郷土料理であるが、同じ県内であっても地域性が見られたため、これらの料理については、2002年8月および10月に実演調理を依頼すると共に、聞き取り調査を行った。

## 2. 調査対象者

調査対象者は、阿武郡阿東町在住の女性11名(平均年齢:61.9歳,平均居住年数:30.2年)と厚狭郡山陽町在住の女性10名(平均年齢60.6歳,平均居住年数:38.4年)である。豆類・いも類の調達方法は、主に自家生産のみ(阿東町:3世帯,山陽町:0世帯)、自家生産と購入の併用(阿東町:3世帯,山陽町:4世帯)、購入のみ(阿東町:5世帯,山陽町:6世帯)であった。

## 3. 調査地の概要

調査地を図1に示す。

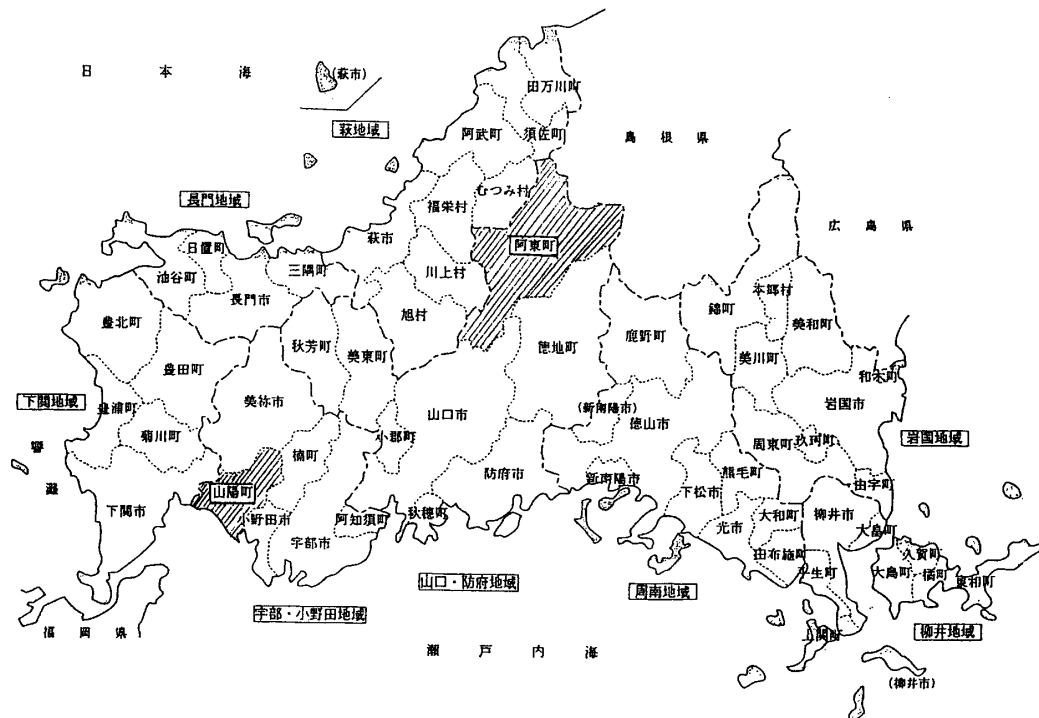


図1. 山口県の調査地

〔阿東町〕山口県北東部に位置し、900メートル前後の山々に囲まれ、平均標高は300メートル、年平均気温は13°Cで、冬は積雪が多い<sup>2)</sup>。人口は8,887人で総面積は293.1km<sup>2</sup>と広いが、小売業総商店数が154、スーパーマーケット店舗数が2店と少ない<sup>3)</sup>。農業就業人口は1,899人である<sup>4)</sup>。

〔山陽町〕瀬戸内海沿岸の西寄りに位置し、南部一带は瀬戸内海に面している。平均気温は18°C、温暖で降雨の比較的少ない瀬戸内海型気候である<sup>5)</sup>。人口が22,694人に対して面積89.8km<sup>2</sup>、小売業総商店数292、スーパーマーケット店舗数4である<sup>3)</sup>。農業就業人口は1,091人である<sup>4)</sup>。

## 結果および考察

## 1. 豆類・いも類の自家栽培状況

阿東町と山陽町において、主な豆類およびいも類を自家栽培している世帯数を図2に示した。阿東町はあずき、いんげんまめ、うずら豆、えだまめ、グリーンピース、ささげ、さやいんげん、さやえんどう、そらまめ、だいず(白)、だいず(青)、だいず(黒)、らっかせい、こんにゃくいも、さつまいも、さといも、じゃがいも、つくねいも、やまのいもの19種類と多い。一方、山陽町で作られている作物の種類は、あずき、えだまめ、グリーンピース、ささげ、さやいんげん、そらまめ、だいず(白)、だいず(黒)、らっかせい、さつ

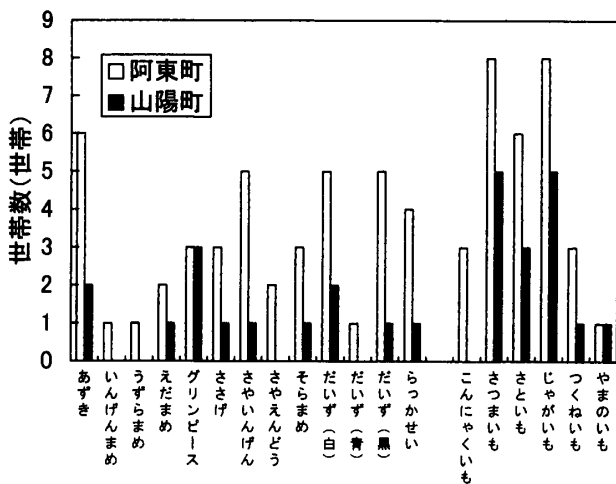


図2. 豆類・いも類の自家栽培の状況 (阿東町 11世帯, 山陽町 10世帯)

表1. 自家製加工食品の頻度 (世帯)

	阿東町 (11世帯中)	山陽町 (10世帯中)
おから	2	0
きな粉	2	1
木綿豆腐	3	0
こんにやく	3	0
計	10	1

まいも、さといも、じゃがいも、つくねいも、やまのいもの14種類である。また1世帯あたりの栽培作物数を算出すると、阿東町では6.4種類、山陽町では2.8種類となる。阿東町は山間部に位置し、自家で野菜を栽培していることが多い。一方、山陽町は商店も多く、交通も便利であり、野菜を店で購入する頻度が高い。

現在食品を手作りしている世帯数を表1に示した。山陽町では自家製加工食品はきな粉のみであるが、阿東町ではだいずから木綿豆腐(副産物としてのおから)、こんにやく芋からこんにやくを手作りしていた。阿東町の公共施設に設けられている調理室には、味噌作りに必要な麴を発酵させるための「ホイロ」が置かれており、この地域では自家用の味噌作りが続けられていた。

2. 豆類・いも類を使った料理の特徴

豆類・いも類の調達方法に違いが認められたので、2地域で、料理にどのような違いがあるかを検討するため、主な豆類(表2)と、主ないも類(表3)を使った料理を表に示した。

阿東町では、だいず(白、青、黒)を用いた料理が多く、きな粉や豆腐に加工するばかりでなく、豆腐か

らさらに焼き豆腐、生揚げ、がんもどきへと多様に二次加工されている。また生だいず粉からドーナツを作る試みも見られ、工夫して食されていることがわかる。代表的な豆類の料理は、あずきを使った赤飯(出現数6)、おはぎ(5)、あん(5)、きなこを使っただんご・もち(5)、さやいんげんを使用した煮しめ(5)、だいず(白)を使用した煮豆・五目豆(6)、木綿豆腐を利用した和え物(9)、汁物(6)であった。

山陽町では、木綿豆腐を使用した料理が広範囲に作られていた。代表的な豆類を使った料理は、あずきを使用したもち・だんご(8)、しるこ・ぜんざい(7)、赤飯(7)、いとこ煮(6)、木綿豆腐を使用した汁物(11)、揚げ出し豆腐(6)、けんちょう(6)、白和え(5)、冷奴(5)、鍋物(5)であった。

阿東町は分岐根状の形をしたつくねいも(図3)の産地でもある。やまいも(ヤマノイモ科ヤマノイモ属)は一般に野生のものを「自然薯」、栽培されたものを「やまのいも」と呼ぶことが多い。やまのいもはさらに(1)ながいも群(長形状)(2)いちょういも群(扇状、分岐根状)(3)やまといも群(塊状)に大別される<sup>6)</sup>。阿東町のつくねいもは「いちょういも」や「やまのいも」とも呼ばれ、混乱の原因ともなりやすい。

表3には、阿東町で自家栽培されていると回答された、つくねいもとやまのいもを自家栽培品種とみなし、食品成分表の分類としては、「やまといも」として示した。またながいもはスーパー等で頻繁に見かける長形状のものとして判断した。阿東町ではやまといもを用いた料理が多く、その粘りの強さを活かしてハンバーグにも利用されている。また阿東町では、栽培種のつるにできる「むかご」を利用したむかご御飯、さつまいもの葉柄、さといもの葉柄や根がきんぴらや炒め物とし

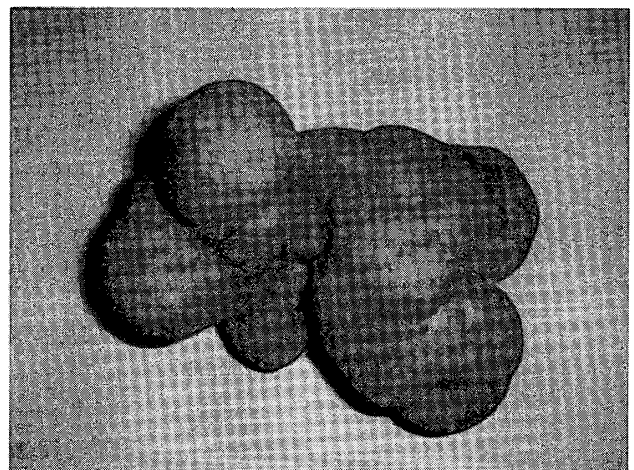


図3. つくねいも (阿東町)

## 山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性

表2. 豆類を使った料理

食材	阿東町 (11 世帯) に出現した料理	出現数	山陽町 (10 世帯) に出現した料理	出現数
あずき・あん	おはぎ(5), いとこ煮(3), あん(5), 粥(2), 赤飯(6), もち・だんご(3), しるこ・ぜんざい(4), 羊かん(1)	29	おはぎ(3), いとこ煮(5), 赤飯(7), もち・だんご(8), しるこ・ぜんざい(7), 羊かん(1), かき氷(1), あん(2), ケーキ(1), みつ豆(1)	36
いんげんまめ	煮物(1), スープ(1)	2		0
うずら豆	煮物(1)	1	煮物(1)	1
えだまめ	炒め物(1), サラダ(1), 塩ゆで(2), 天ぷら(1)	5	塩ゆで(3), 和え物(2), 汁物(1)	6
おから	おから(3), だきずし・唐ずし(3)	6	おから(5), だきずし・唐ずし(4), おから汁(2), 団子(1)	12
グリーンピース(生)	煮物(3), 豆ご飯(1), あん(1)	5	煮物(1), ご飯(2), ちらしずし(1), あん(1), 揚げ物(1)	6
きな粉・青きな粉	きな粉牛乳(1), だんご・もち(5)	6	きな粉牛乳(1), だんご・もち(4), おにぎり・おはぎ(4)	9
ささげ	ご飯(3)	3	ご飯(4)	4
さやいんげん(若ざや)	煮しめ(5), トマト煮(1), 胡麻和え(3), 牛肉巻き(1), 和え物(2), かき揚げ(1), マリネ(1), 炒め物(1)	15	煮しめ(3), 胡麻和え(4), 牛肉巻き(2), かき揚げ(1), 炒め物(1), つけあわせ(1), どんぶり(1), 天ぷら(2), サラダ(3)	18
さやえんどう(若ざや)	炒め物(1), 煮物(2), 揚げ物(1)	4	煮しめ(1), ちらしずし(1)	2
そらまめ(生)	ご飯(3), 煮物(3), 塩茹で(1), 揚げ物(1), 炒り豆(1), あん(1), 炒め物(1)	11	ご飯(1), 煮物(1), 塩茹で(2), ポタージュ(1), ソテー(1)	6
だいず(白)	ご飯もの(2), 和え物(1), 豆乳(2), 味噌(3), 豆腐(2), 煮豆・五目豆(6), 炒り豆(3), かりんとう(1), コロッケ(1), かきもち・こおりもち(2), ひしお(2), 金山寺みそ(1), オムレツ(1), ドーナツ(1), 鉄火味噌(1), きな粉(1), ゆず味噌(1), 酢漬(1), 揚げ物(1)	33	煮豆・五目豆(7), 炒り豆(2), かきもち・こおりもち(1), 呉汁(2), トマト煮(2)	14
生だいず粉	ドーナツ(1)	1		0
だいず(青)	きな粉(3), かき揚げ(1)	4		0
だいず(黒)	煮豆(甘煮;3), 豆大福(1), 煮豆(大根入り醤油煮;4), こおりもち(1), 揚げ物(1)	10	煮豆(甘煮;2), りんかけ豆(1)	3
木綿豆腐	煮物(2), 炒め物(2), 炒り豆腐(4), 麻婆豆腐(1), 汁物(6), 和え物(9), ハンバーグ(1), けんちょう(6), 焼き豆腐(2), すきやき(2), 鍋物(1), 湯豆腐(1), 生揚げ(1), 揚げだし豆腐(3), がんもどき(1)	42	煮物(2), 炒め物(2), 炒り豆腐(3), 麻婆豆腐(3), 汁物(11), 白和え(5), ハンバーグ(2), けんちょう(6), 焼き豆腐(1), すきやき(1), 蒸し物(1), 鍋物(5), 湯豆腐(4), 揚げだし豆腐(6), がんもどき(1), だんご(3), コロッケ(3), 奴(5), 田楽(1), ステーキ(1), つみれ・つくね(2), 雑煮(1), ケーキ(1), サラダ(3), 白玉だんご(2)	75
らっかせい	落花生豆腐(3), 和え物(2), 炒り豆(1)	6	落花生豆腐(2), 和え物(1), 炒り豆(1), カレー(1)	5
計		183	計	197

表 3. いも類を使った料理

食材	阿東町 (11 世帯) に出現した料理	出現数	山陽町 (10 世帯) に出現した料理	出現数
こんにやく・しらたき	きんぴら (2), すき焼き (1), 汁物 (1), 炊き込みご飯 (1), 和え物 (1), さしみ (2), おでん (2), 煮物 (1)	11	きんぴら (2), すき焼き (2), 和え物 (3), さしみ (2), おでん (2), 煮物 (3)	14
さつまいも	煮物 (2), 焼き芋 (3), 汁物 (5), 天ぷら (4), 大学いも (6), きんとん (3), 粥 (2), ゼリー (1), 干しいも (1), ふかし芋 (2), 餅 (1), ご飯 (1), 揚げ物 (2), 羊かん (1), かりんとう (1), スイートポテト (1), きんつば (1)	37	煮物 (3), 焼き芋 (6), 汁物 (6), 天ぷら (7), 大学芋 (4), きんとん (4), 粥 (3), ふかし芋 (2), 餅 (1), ご飯 (1), 揚げ物 (4), 羊かん (1), かりんとう (1), スイートポテト (1), ピザ (1), 蒸しパン・ケーキ (2)	47
さつまいもの葉柄	炒め物 (1)	1		0
さといも	煮しめ (8), 煮ころがし (2), 味噌煮 (1), 白煮 (1), おでん (1), 芋煮 (2), 芋汁 (2), 豚汁 (3), けんちょう (1), 味噌だれ (1), 餅 (1)	23	煮しめ (11), 味噌煮 (3), 白煮 (1), おでん (2), きぬかつぎ (1), ご飯 (1), 揚げ物 (2)	21
さといもの葉柄	炒め物 (1)	1		0
さといもの根 <sup>*)</sup>	きんぴら (1)	1		0
じゃがいも	トマト煮 (2), 味噌煮 (1), グラタン (1), スープ (1), 和え物 (1), サラダ (6), 肉じゃが (9), カレー (4), おでん (4), 粉ふき芋 (2), シチュー (2), 味噌汁 (3), コロッケ (5), ベーコン炒め (2), きんぴら (2), 煮物 (3), 茶巾 (1)	49	グラタン (5), スープ (4), サラダ (6), 肉じゃが (8), カレー (8), おでん (1), 粉ふき芋 (8), シチュー (6), 味噌汁 (4), コロッケ (5), きんぴら (1), 煮物 (2), 揚げ物 (3), 金糸いも (1), おやき (2), お好み焼き (1), ふかし芋 (1), じゃがバター (1), オムレツ (1), フライドポテト (1), ポテトチップス (1)	70
やまといも	とろろ・すりいも (5), とろろそば・うどん (2), 酢の物 (3), 揚げ物 (2), ハンバーグ (1), 海苔巻き (1), きんとん (2), 吸い物 (5), 寄せ物 (1), 和え物 (1)	23	酢の物 (2), 吸い物 (2), 伊達巻 (1), お好み焼き (1), 海苔巻き (1), ポン酢かけ (1), とろろ (1)	9
ながいも	おやき (1), とろろ (1), 茶巾しばり (1), ソテー (1)	4	サラダ (1), 伊達巻 (1), とろろ昆布巻き (1), お好み焼き (1), とろろ・すりいも (2), 麦とろろ・ご飯 (2), 酢の物 (2), とろろそば (2)	12
むかご	ご飯 (1)	1		0
	計	151	計	173

\*) さといもの根: さといも (球茎) より伸びた「根」

て無駄なく利用されていることがわかった。

主ないも類を使った料理は、阿東町でやまといもを使った料理が多く、山陽町では、さつまいも、じゃがいも、ながいもを使った料理の種類が多かった。

山陽町では、豆類といも類を使った料理の種類と数が阿東町を上回り、特に木綿豆腐やじゃがいもを用いた料理はバラエティに富み、豆腐をケーキやだんごに利用するなど創作的な料理も見られた。

### 3. 行事と関連のある料理

豆類といも類を使った料理について、行事食との関連を明らかにするため、行事と関連のある豆類を使った料理 (表 4) といも類を使った料理 (表 5) を示した。阿東町では、豆類で 64, いも類で 32 の出現数に対し、

山陽町は豆類で 49, いも類で 17 であり阿東町に比較して少ない。これらの料理が出現した行事をみると、阿東町では地域行事や葬儀などがあり、今でも葬式の料理が地域で作られていることがわかった。

豆類を使った行事食についてみると、あずきを用いた「赤飯」は両地域で共通して祝い事に、「いとこ煮」は、阿東町では冠婚葬祭で、山陽町では法事に出され、「おはぎ・だんご」は阿東町で節句、山陽町では彼岸に作られることが多い。だいず (黒) の甘い煮豆は両地域で正月に作られる。豆腐を用いた「白和え」は両地域で法事に作られる。豆腐を用いた「そば切り」は、かつては葬式で出されていたという豆腐の吸い物である。横に包丁を入れ四つ割位にした豆腐を、細長く小

## 山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性

表4. 行事食に使われる豆類とその料理（阿東町と山陽町の比較）

分類 (出現数)	料理名 (出現数)	行事名	出現数			分類 (出現数)	料理名 (出現数)	行事名	出現数		
			阿東町	山陽町	全体				阿東町	山陽町	全体
あずき (49)	赤飯 (13)	祝い事	4	5	9	豆腐 (19)	揚げだし豆腐 (1)	盆	1	0	1
		お大師講	0	1	1		白和え (8)	節分	1	0	1
		敬老の日	1	2	3		地域行事	1	0	1	
	いとこ煮 (11)	祝い事	0	1	1		法事	3	2	5	
		冠婚葬祭	2	1	3		祭	1	0	1	
		祭	2	0	2		焼き豆腐 (2)	葬儀	1	0	1
		法事	1	4	5		法事	1	0	1	
	ぜんざい (3)	盆	1	0	1		そば切り <sup>44)</sup> (1)	葬儀	1	0	1
		彼岸	1	0	1		がんどき (1)	仏事	1	0	1
		敬老の日	0	1	1		みどり <sup>44)</sup> (1)	法事	1	0	1
おはぎ・だんご (14)	祝い事	1	1	2	味噌汁 (2)	仏事	0	1	1		
	盆	1	1	2	祝い事	0	1	1			
	法事	0	1	1	雑煮 (1)	正月	0	1	1		
	節句	3	0	3	けんちょう (2)	法事	0	1	1		
	彼岸	2	4	6	寺の行事	0	1	1			
あずき粥 (2)	小正月	2	0	2	油揚げ (5)	いなりずし (3)	法事	1	0	1	
あんこ (3)	祭	1	0	1		祝い事	1	0	1		
	法事	1	0	1		祭	0	1	1		
羊かん (3)	月見	1	0	1	雑煮 (1)	正月	1	0	1		
	祝い事	1	0	1	年越しそば (1)	大晦日	0	1	1		
	正月	1	0	1	生揚げ (2)	煮物 (2)	葬儀	1	0	1	
月見	1	0	1	法事		1	0	1			
だいず(白) (4)	炒り豆 (3)	節分	1	2	3	凍り豆腐 (4)	煮物 (4)	法事	2	1	3
	大豆いなり寿司 <sup>41)</sup> (1)	祭	1	0	1		盆	1	0	1	
だいず(黒) (7)	煮豆 (甘煮) (4)	正月	2	2	4	おから (7)	だきずし・唐ずし <sup>45)</sup> (7)	法事	1	0	1
		こおり餅 <sup>42)</sup> (3)	祭	1	0			1	正月	1	1
	地域行事	1	0	1	祭			1	1	2	
きな粉 (7)	冷やし団子 <sup>43)</sup> (3)	法事	1	0	1	祝い事	0	1	1		
		盆	1	0	1	盆	0	1	1		
		墓参り	1	0	1	ささげ (5)	ささげご飯 (5)	接待	1	0	1
	仏事	1	0	1	祭			1	0	1	
	おはぎ (4)	盆	0	1	1			彼岸	0	2	2
	月見	盆	0	1	1	お大師講	0	1	1		
月見		0	1	1	らっかせい (4)	落花生豆腐 (4)	法事	1	1	2	
彼岸		0	2	2			精進料理	1	0	1	
正月	0	1	1	正月			0	1	1		
計								64	49	113	

<sup>41)</sup> 大豆いなり寿司：すし飯に大豆が入ったいなり寿司

<sup>42)</sup> こおり餅：餅を長方形の箱に入れ、半乾きの時に薄く切って乾燥させたもの。保存食

<sup>43)</sup> 冷やし団子：茹でた団子を冷水にとり、砂糖やきな粉をまぶしたもの

<sup>44)</sup> そば切り：細長く切った豆腐の入った澄まし汁

<sup>45)</sup> だきずし・唐ずし：酢や生姜を加えて味つけたおからを丸め、酢でしめた魚で包んだもの

口から切って淡口醤油で味をつけただし汁の中に入れ、三つ葉を添えたものである。今では全く作られなくなったそうである。

いも類を使った料理では、さつまいもの「栗きんとん」が両地域で正月に作られている。やまといもを用

いた「きんとん」や「吸い物」は阿東町で祝い事などに出されている。

中国・四国地方では、正月関連行事には、黒大豆、さといも、さつまいもの利用が全域でみられる<sup>7)</sup>。本調査地域においても、正月料理として、黒大豆の煮豆、

表5. 行事食に使われるいも類とその料理(阿東町と山陽町の比較)

分類(出現数)	料理名(出現数)	行事名	出現数		
			阿東町	山陽町	全体
こんにゃく (8)	白和え (2)	節分	1	0	1
		法事	0	1	1
	大平 <sup>*)</sup> (1)	葬儀	1	0	1
	刺身 (2)	仏事	1	0	1
		葬儀	0	1	1
筑前煮 (2)	正月祭	0	1	1	
おでん (1)	祭	0	1	1	
さつまいも (13)	精進揚げ (1)	盆	1	0	1
	栗きんとん (7)	正月	3	4	7
	ふかし芋 (1)	月見	1	0	1
	かき揚げ (1)	祭	1	0	1
	いも羊かん (1)	祭	1	0	1
	いも粥 (1)	七草粥	0	1	1
	天ぷら (1)	法事	0	1	1
さといも (8)	芋煮 (2)	祭	1	0	1
		法事	1	0	1
	煮っころがし (2)	祭	1	0	1
		正月	1	0	1
	白煮 (2)	正月法事	1	0	1
きぬかつぎ (1)	正月	0	1	1	
煮しめ (1)	法事	0	1	1	
じゃがいも (4)	煮しめ (3)	地域行事	1	0	1
		法事	1	0	1
		祭	1	0	1
おでん (1)	祭	0	1	1	
やまといも (16)	きんとん (4)	祝い事	2	0	2
		正月	1	0	1
		仏事	1	0	1
	吸い物 (5)	祝い事	2	0	2
		法事	1	0	1
		祭	1	0	1
		仏事	1	0	1
とろろ・とろろ汁 (4)	祝い事	1	0	1	
	仏事	1	0	1	
	法事	1	1	2	
だてまき (1)	正月	0	1	1	
酢の物 (2)	法事	1	0	1	
	祭	1	0	1	
計			32	17	49

\*) 大平：野菜を沢山入れた汁物

## 山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性

栗きんとんがみられた。

## 4. 豆類を用いた郷土料理と地域性

豆類を用いた郷土料理の中で、「けんちょう」「いとこ煮」の料理について、その特徴と地域性について検討した。

## (1) 豆腐を用いた郷土料理「けんちょう」

「けんちょう」とは豆腐と大根、人参などの野菜を油で炒めて醤油で味をつけて煮たもので、冬のみずみずしく甘い大根を用いた日常食である(図4)。多めに作り、何度も煮返して食べることが多い<sup>8),9)</sup>。料理名は「けんちん」という豆腐料理に由来するといわれている<sup>10)</sup>。山口県の方言には「ちゃ」や「ちょ」の活用形がみられる(例「している・やっている=しちよる・やっちょる」)<sup>11)</sup>が、このようなところから、「けんちん」が「けんちょう」へと変化したのではないかと推察される。

「けんちょう」を作ると回答のあった各地域6例について、その材料と調味料を表6に示した。「けんちょう」の材料は、豆腐と大根だけのシンプルなものもあるが、両調査地域で作られている「けんちょう」の材料は種類が多かった。豆腐、大根、人参は共通の食材であるが、阿東町の方が材料の種類は多く(5~9種類)、干し椎茸、油揚げ、こんにゃくその他、さといもやごぼうなどの根菜が加えられていた。一方、山陽町の「けんちょう」の材料は3~5種類で、主に干し椎茸、油揚げ、こんにゃくが加わる。

調理法は、油で炒めることが共通しており、醤油味が基本であった(1例のみ塩)。砂糖を加えているものが3分の2で、砂糖を加えず塩味のみの場合も3例あった。だし、みりんや酒の使用を含めて、用いる調味料には地域差がなかった。

「けんちょう」は、もともとは精進料理であったもの

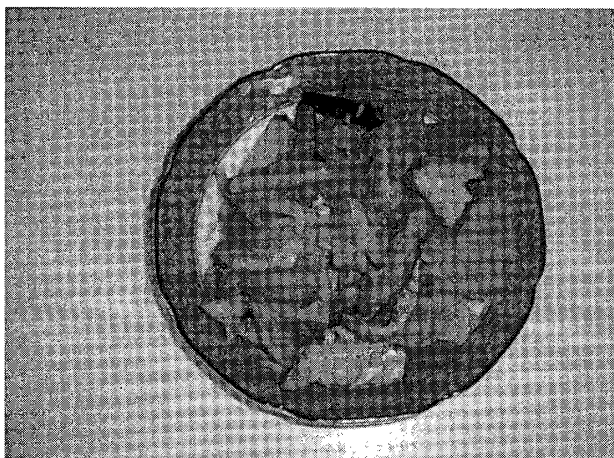


図4. 「けんちょう」(阿東町)

に、鶏肉やいりこ(煮干し)の動物性食品を加えたり、青みのネギを添えたりして、現在も受け継がれていることがわかった。

調理手順は両調査地で異なっていた。阿東町では半分に切った豆腐を布きんで包み、まな板で重しをして水きりする。その豆腐を崩しながら、色づくまで油でしっかり炒めてから他の材料を加える。一方、山陽町では野菜類を先に炒めるのだが、大根が透き通り色づくまで油でしっかり炒めてから、布きんに包んで軽く水気を絞った豆腐を荒くほぐしながら加える。すなわち、豆腐を先に炒めるか、大根を先に炒めるかに違いがあった。いずれの地域も「色づくまでじっくり油で炒めるのが美味しさのポイント」といわれている。

## (2) あずきを使った郷土料理「いとこ煮」

「いとこ煮」という名前の料理は日本の各地で作られており、一般的にはかぼちゃとあずきを煮て醤油で味をつけた「かぼちゃのいとこ煮」である。広くは「野菜とあずきを醤油または味噌で味をつけた煮物」である。しかしながら山口県の「いとこ煮」は、白玉団子、かまぼこ、椎茸などを入れたあずきが主材料の料理である。

山口県で説明されている「いとこ煮」の語源については材料がいとこのような関係だとか、堅いものから追い追い入れる、銘々入れることから転じたとか、お事汁(お事始めに作るみそ汁)がなまったとか、毛利公の遺徳をしのいでつけられたのものとか、諸説存在する<sup>12),13)</sup>。

また県下でも地域によって材料や汁の状態が違い、汁の澄んだものとぜんざい風の汁の少ないものに分けられる<sup>14)</sup>。山口県の郷土料理として紹介されることの多い萩風のいとこ煮は、あずきを皮が破れない程度に煮てシロップにつける。だし汁は昆布と干し椎茸を塩と醤油で味付けし、シロップにつけたあずき、白玉だんご、かまぼこ、しいたけを加えて、冷ましたものを塗りのお椀に入れていただく<sup>12),13),14),15),16)</sup>。

回答のあった阿東町の3例、山陽町の5例の記録から、材料と調味料を表7に示した。阿東町の材料は4~6種類、一方、山陽町では2,3種類である。調味料は砂糖が主体で、かくし味として塩が入られる。あずきと白玉団子を用いること、冠婚葬祭に必ず供されるところが共通で、両地域のいとこ煮はぜんざい風の汁である。

阿東町では、柔らかく煮たあずきに白玉だんご、かまぼこ、干し椎茸の他、栗、里芋、ぎんなんなどが加わる。できあがりの汁の量はひたひたで、木皿に盛り

表 6. 「けんちょう」に用いられる材料

世帯	調査地	阿東町						山陽町						計 (出現数)
	事例	A	B	C	D	E	F	A	B	C	D	E	F	
材料	豆腐	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	大根	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	人参	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	さといも		○		○	○	○							4
	油揚げ	○		○				○			○			4
	こんにゃく				○		○	○				○		4
	干し椎茸			○		○				○	○			4
	昆布			○	○									2
	ごぼう		○				○							2
	鶏肉				○							○		2
	じゃがいも				○									1
	やまといも				○									1
	ねぎ									○				1
	きのこ類	○												1
	いりこ (煮干し)			○										1
	材料の合計		5	5	7	9	5	6	5	3	5	5	5	3
調味料	油	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	醤油	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		11
	砂糖	○			○	○	○	○		○	○		○	8
	だし汁		○			○		○	○				○	5
	酒			○			○				○			3
	塩		○										○	2
	みりん				○							○		2

表 7. 「いとこ煮」に用いられる材料

世帯	調査地	阿東町					山陽町				計 (出現数)
	事例	A	B	C	A	B	C	D	E		
材料	小豆	○	○	○	○	○	○	○	○	8	
	白玉だんご	○	○	○	○	○	○	○	○	8	
	かまぼこ	○	○	○					○	4	
	干し椎茸	○	○							2	
	ぎんなん		○	○						2	
	栗			○						1	
	里芋			○						1	
	材料の合計		4	5	6	2	2	2	2	3	
調味料	醤油		○							1	
	砂糖	○	○	○	○	○	○	○	○	8	
	塩	○		○		○	○	○		5	

## 山口県の豆類・いも類を用いた料理とその地域性

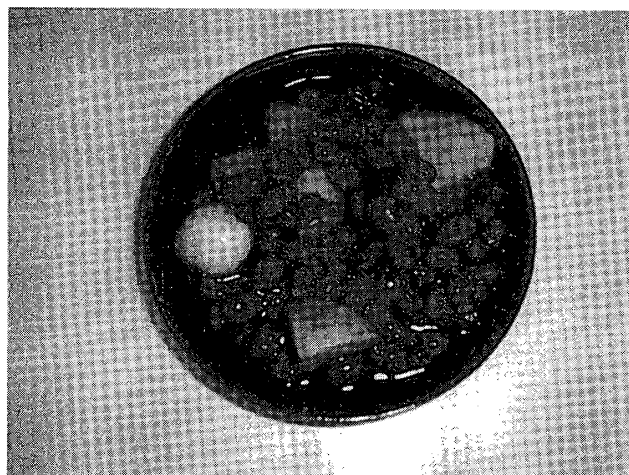


図5. いとこ煮 (阿東町)

付け(図5), 法事の時には緑と白のだんごにする<sup>17)</sup>。

山陽町のいとこ煮は, あずきを煮たものの中に白玉だんごを加え, 白玉ぜんざいのようなものであるが, ぜんざいほど甘くない。漆塗りの木皿(直径約10cm, 深さ約2cm)に盛り付ける。法事の時のだんごは白いままで色づけしない。

## おわりに

山口県における豆類といも類の利用について, 山間部の阿東町と海岸部の山陽町で調査を行い, 自家栽培, 自家製加工食品, おもな調理法, 行事によって違いがあることを明らかにした。今回は, 地域も2地域で, 回答数も限られたものであり, 地域性を論じるには不十分な点もある。しかしながら, 阿東町は文献「聞き書山口の食事」の調査地点であるむつみ村と隣接しており, 「長門山間」の地域に分類できる<sup>18),19)</sup>。また山陽町は, 「周防南部」の調査地点である秋穂町と同じ瀬戸内海沿岸地域であり, 秋穂町に伝わる“お大師講”という行事が山陽町にも存在していた(表4)<sup>18),20)</sup>。このようにそれぞれの地理的要因のみならず, 文化的要因からも, 阿東町や山陽町の食の特徴は, 地域性を有していると推察した。

今後は, 阿東町, 山陽町においてより詳しい聞き取り調査を行うこと, 豆類・いも類以外の食品について調査することなどを通じて, 食の地域性について詳しく分析していくことが課題である。

## 要約

山口県の豆類といも類を用いた料理に関するアンケート調査および聞き取り調査を行い, 山間部(阿東町)と海岸部(山陽町)における地域性を検討したところ,

以下の知見が得られた。

1) 阿東町は豆類やいも類の自家栽培が多く, 平均6.4種類の作物を栽培していた。またきな粉, 豆腐, こんにゃくなどの食品を手づくりしている世帯も多かった。一方, 山陽町では, 平均2.8種類の作物が栽培されていた。

2) 阿東町では, 自家栽培の多い食材を用いた料理が多く, 工夫して食されていることが明らかとなった。一方, 山陽町では出現した料理の種類が多く, とくにじゃがいもと木綿豆腐の料理が多かった。

3) 行事に関連する料理は阿東町の方が多く, 葬式の料理を地域で作るという風習も残されていた。

4) 豆類を用いた郷土料理である「けんちょう」と「いとこ煮」について検討した結果, 材料や作り方に両地域で違いが見られた。

本研究を行うにあたり, アンケート調査にご協力いただきました阿東町消費者連絡協議会と山陽消費者の会の皆様に深謝いたします。

なお本研究は日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」の一環として行った。また平成13年度日本調理科学会大会において発表した。

## 文献

- 1) 安藤真美, 神田知子, 五島淑子, 櫻井菜穂子, 花井玲子(2003), 山口県の豆類を用いた郷土料理, 創立30周年記念誌, 日本調理科学会中国・四国支部, 26-29.
- 2) 阿東町町勢要覧(2001), 阿東町役場, 山口.
- 3) 民力2002年版(2002), 朝日新聞社, 東京, 274-275, 412-413.
- 4) 平成14年山口県勢要覧(2002), 山口県企画振興部統計課, 山口, 116.
- 5) 山陽町町勢要覧(2001), 山陽町役場, 山口.
- 6) 食材図典(1995), 小学館, 東京, 314-315.
- 7) 日本調理科学会中国・四国支部(2003), 豆類・いも類利用の地域特性—調査研究の概要—, 創立30周年記念誌, 日本調理科学会中国・四国支部, 14-17.
- 8) 貞永美紗子(1991), 山口味ばなし, 東洋図書出版株式会社, 山口, 176-177.
- 9) 中山清次(1989), 日本の食生活全集 聞き書 山口の食事, 農村漁村文化協会, 東京, 134.
- 10) 貞永美紗子(1981), 防長・味の春夏秋冬, マツノ書店, 山口, 172-174.
- 11) 山中六彦(1967), 新訂山口県方言辞典, マツノ書店, 山口, 184.
- 12) 貞永美紗子(1991), 山口味ばなし, 東洋図書出版株式会社, 山口, 204-208.
- 13) 貞永美紗子(1981), 防長・味の春夏秋冬, マツノ書店, 山口, 169-171.

- 14) 吉田節子, 森野清美(1992), 山口のいところ煮, 山口女子大学家政学部研究報告, 18, 25-30.
- 15) 中山清次(1989), 日本の食生活全集 聞き書 山口の食事, 農村漁村文化協会, 東京, 304-305.
- 16) 五島淑子(2002), 山口県の芋と豆, 日本調理科学会誌, 35, (1), 102-105.
- 17) 中山清次(1989), 日本の食生活全集 聞き書 山口の食事, 農村漁村文化協会, 東京, 175.
- 18) 中山清次(1989), 日本の食生活全集 聞き書 山口の食事, 農村漁村文化協会, 東京, 343-353.
- 19) 中山清次(1989), 日本の食生活全集 聞き書 山口の食事, 農村漁村文化協会, 東京, 110-151.
- 20) 中山清次(1989), 日本の食生活全集 聞き書 山口の食事, 農村漁村文化協会, 東京, 236-275.

(2004年2月5日受理)